

Examenmenu Chef de Cuisine
Dolores de Groot Estévez Vila (2 december 2017)
Met extra amuse



Maandmenu april 2018

Gepekeld zalm met gelei en salade van rode kool
Begeleidende wijn: Manzanilla sherry

*

Sint Jakobsschelpen, appel, truffel, dressing van appelstroop en aceto
balsamico

Begeleidende wijn: Albariño: Pazo de Señorans

*

Tarbot met prei en zwarte truffelsaus
Begeleidende wijn: Albariño: Pazo de Señorans

*

Duif op het karkas gebraden en licht gerookt, crème van pistache,
spitskool cannelloni en jus.

Begeleidende wijn: Mencía: Godelia

*

Rode biet, kardemom, chocolade

Begeleidende wijn: Banyuls

Gepekelde zalm met gelei en salade van rodekool

Ingrediënten

Bereiding

<p>Gepekelde zalm 500 g (50g/pp) verse zalm z/huid Zout ca 20 g Donkere basterdsuiker ca 40 g</p> <p>Rode kool gelei 1 rode kool Kappa (10g/l) Locust (2g/l) 2 metalen slagersschaaltjes Wat olie</p> <p>Rodekool salade Rest van de rode koop (kapje) Sushiazijn (noten)olie 2 Elstar appels 30 Gele rozijnen</p> <p>Eventueel: mayonaise, crème fraîche, mascarpone, zure room, etc.</p>	<p>Gepekelde zalm Zorg dat de zalmhuid en de daaronder liggende (bruine) vetlaag goed verwijderd is. Doe in een vacuümzak en voeg de suiker en het zout toe. Trek hard vacuüm en reserveer. Vlak voor service: haal de zalm uit de vacuümzak, spoel af en maak goed droog. Snijd er een tartaar van. Voeg eventueel nog wat zwarte peper toe.</p> <p>Rode kool gelei Snijd het kapje van de rode kool en reserveer voor de salade (in het kapje zijn de rodekoolbladeren het dunst en leveren dus de fijnste salade op). Doe de rest van de rode kool door de sapcentrifuge en maak zo ruim 300 ml sap. Weeg de Kappa en Locust precies af (10, resp. 3 g/l, dus bij 400 ml sap is dat 4, resp 1,2 gram). Doe de poeders bij een beetje suiker en roer goed door. Breng het sap hoog op smaak met (Sushi)azijn, suiker, zout e.d. Breng aan de kook, voeg voorzichtig doserend en onder voortdurend roeren de suiker met de geleermiddelen toe en verwarm 2 minuten tegen de kook aan. Schuim af met een lepel. Vet de schaaltes licht in met olie. Zoek een plaats die precies waterpas is (voor/achter en links/rechts). Verwarm de schaaltes voor op ca 100°C. dit helpt om de gelei mooi uit te laten vloeien. Is de schaal te koud, dan stolt de gelei al voordat een egaal vel verkregen is. Zet de warme schaalte op de plek die waterpas is en stort op elk schaalte ca 100 ml gelei. Zorg dat de gelei egaal over het schaalte is verdeeld. Laat geleren en dek eventueel af met een licht ingeolied stuk huishoudfolie. NB: de gelei is 'reversibel' dat betekent dat je de gelei weer op kunt warmen waarbij hij weer vloeibaar wordt. Zo kun je het nog eens proberen als het de eerste keer misluk).</p> <p>Rodekool salade Snijd de rodekool in chiffonade. Maak zoetzuur aan met een mooie azijn en een beetje olie (noten-, pistache-, sesamolie en dergelijke). Schil de appels en schep er met de parisieneboor bolletjes uit. Leg in een beetje sushiazijn en infuseer m.b.v. de vacuümmachine. Week de rozijnen in water of in bijv sherry en verwarm even in de magnetron (dat versnelt het proces van vochtopname).</p>
---	--

Opmaken en uitserveren

Zet een kookring (diameter bijv 70 mm) uit het midden op een rond, randloos bord. Doe de tartaar in de ring en druk goed aan. De bovenzijde moet vlak zijn. Steek met eenzelfde ring een plak uit de rodekoolgelei en leg die met de onderzijde boven (dat is de mooiste kant) op de tartaar. Leg hierop de aangemaakte rodekool en de overige garnituur. Werk af met een takje cress of blaadje sla.

Sint Jakobsschelpen, appel, truffel, dressing van appelstroop en aceto balsamico

Ingrediënten

Bereiding

<p>10 sint-jakobsschelpen Olijfolie Alternatief: al uitgestoken coquilles (emmertje). Dan geen koraal, dus gewone mayonaise maken.</p> <p>Koraal Mayonaise 1 Ei 1 theelepel mosterd Zout 3 eetlepels azijn 250ml olie Peper Koraal</p> <p>300 gr eendenlever</p> <p>Tuille 100 g ongezouten boter 175 g poedersuiker 125 g bloem 150 g eiwit</p> <p>Doperwtencrème 200g gekookte doperwten (diepvries) K&K kippenfond naar behoefte. olie</p> <p>Dressing 2 eetlepels appelstroop 25 ml witte wijn 25 ml aceto balsamico 50 ml olijfolie 3 ml truffelolie 15 ml cognac</p> <p>3 Jonagold appels Citraensap</p> <p>Zout, Peper Truffelolie Sisho, Wintertruffel</p>	<p>Begin met het openen van de sint-jakobsschelpen. Leg ze direct in ijswater. Dep ze droog en bewaar ze koud.</p> <p>Koraal Mayonaise Doe het ei de mosterd en zout in een grote kom. Giet de azijn rustig er overheen. Giet de olie erbij. Zet de staafmixer midden in de kom en op de bodem. Zet hem aan en trek hem langzaam omhoog. Voeg het koraal toe. Breng de mayonaise op smaak met zout en peper.</p> <p>De eendenlever De koude eendenlever met een heet mes (gedompeld in kokend water) in dunne plakjes snijden.</p> <p>Tuille beslag Maak beurre noisette (hazelnootboter: dus de kleur en de geur van hazelnoot). Koel de bodem van de pan meteen terug in water. Vermeng de boter met de gezeefde poedersuiker. Roer de bloem en de helft van het eiwit bij het mengsel. Voeg als het mengsel glad is het tweede deel van het eiwit toe. Smeer een dun laagje beslag op bakpapier. Bak de koekjes bruin op 180°C gedurende 6 minuten.</p> <p>Doperwtencrème Draai in een blender de gekookte doperwten door met de kippenfond, net zolang tot een gladde massa ontstaat. Vervolgens de doperwtencrème door een fijne zeef wrijven en op smaak brengen met olijf olie, zout en peper.</p> <p>De dressing Doe in een steelpannetje de appelstroop, de witte wijn en de aceto balsamico. Dit al roerende licht verwarmen tot de stroop is opgelost. Laat afkoelen. Giet de vloeistof in een doseerfles en voeg daarbij de olijfolie en de truffelolie. Goed schudden. Bewaar tot gebruik in de koeling.</p> <p>De appels Op het laatste moment de appels verwerken. Snijd de geschilde appels doormidden, boor het klokkenhuis uit en snijd ze dun. Besprenkel de plakjes appel met citraensap.</p>
--	---

Werkwijze

1. Begin met het maken van de dressing. Deze moet minimaal 30 minuten in de grote koeling staan.
2. Tuilles
3. Doperwtten crème
4. Mayonaise
5. Appels en lever op het laatste moment verwerken.

Opmaken en uitserveren

De sint-jakobsschelpen in hete olijfolie zeer kort aan elke kant en rondom bakken, zodanig dat ze nog rauw van binnen zijn. Snij ze in vieren.

Maak op de borden een opbouw. Begin met de leverplakjes. Voorzichtig kruiden met zout en weinig versgemalen peper. Leg daarop de appelplakjes en besprenkel deze met de dressing.

De plakjes sint-jakobsschelp naast elkaar op de appel leggen. Druppel hier truffelolie op en wrijf de olie er op uit. Dresseer toefjes doperwttencrème en koraal mayonaise op het bord.

Garneer het geheel met een tuille, takjes Sisho Cress en geschaafde truffel. Maak het geheel af door dressing over het gerecht te druppelen.

Tarbot met prei en zwarte truffelsaus

Ingrediënten

Bereiding

<p>Prei 500 g prei Olijfolie 200 dl room</p> <p>Mousseline 300 g kruimige aardappelen 45 g knoflookteentjes 30 g eierdooier Mosterd</p> <p>Truffelsaus 1 sjalot 200 g champignons 200 g Knolselderij 400 ml K&K kalfsfond 200 ml rode wijn 200 ml Madeira 1 glazen pot truffeljus* Olijfolie Boter</p> <p>Tarbot 50 g tarbotfilets p.p.</p> <p>Truffelmascarpone: 200 g mascarpone 1 kleine zwarte truffel peper en zout</p> <p>Crostini Zuurdesembrood Parmezaanse kaas</p> <p>Doperwten 4 doperwten p.p.</p> <p>Affila Cress * Sligro bij de Olijf Olie</p>	<p>De prei Het wit van de prei in kleine ringen snijden en in olijfolie laten stoven tot beetgaar. De room toevoegen en de prei licht laten binden. Kruiden met peper en zout.</p> <p>De mousseline De aardappelen schillen en samen met de gepelde knoflooktenen gaarkoken. Aardappelen en de knoflook met pureeknijper tot puree verwerken. De massa met een pollepel mengen en er het eigeel doorroeren. Op smaak brengen met zout en mosterd en in een spuitzak doen. Warm bewaren.</p> <p>De truffelsaus De sjalot, champignons en knolselderij in brunoise snijden en in een scheutje olijfolie aanfruiten. Afblussen met het kalfsfond en de wijnen. Inkoken tot de helft; zeven en weer inkoken tot de gewenste consistentie, waarbij deze zodanig moet zijn dat de saus gereed is om te monteren. Meng de truffeljus erdoor en laat nog een beetje indampen. Vlak voor het serveren licht monteren met een klontje koude boter.</p> <p>De tarbotfilets Tarbot fileren en proportioneren.</p> <p>Truffelmascarpone Roer de mascarpone los met de peper en zout, schaaft over een fijne rasp de zwarte truffel en meng dit goed met de mascarpone. Doe het geheel in een spuitzak.</p> <p>Zuurdesem crostini Zuurdesembrood dun snijden, geraspte parmezaanse kaas erop doen en in de oven zetten tot de parmezaanse kaas is gesmolten. Bewaar tot de opmaak.</p> <p>Doperwten Blancheer de doperwten en dop ze heel voorzichtig. Op smaak brengen met zout en peper. Bewaren tot de opmaak.</p>
---	--

Wekwijze

1. Tarbot fileren. Vis koud houden tot later.
2. Truffeljus maken
3. De rest op eigen inzicht.

Opmaken en uitserveren

Bak de tarbot filets kort aan beide zijden, ze moeten van binnen glazig blijven.

De visfilets uit de pan halen, op een schaal leggen en licht kruiden met zout.

Spuit een laag van de aardappel/knoflook mousseline over de visfilets en plaats het geheel op de bakplaat onder de salamander of grill.

Laat de mousseline in de salamander kleuren. Halverwege het gratineerproces de bakplaat een ½ slag draaien.

In het midden van een diepe warme bord een bedje van prei leggen en hierop de tarbotfilet/mousseline.

De truffelmascarpone spuiten op de crostini en garneren met doperwten en affila cress.

De truffelsaus rondom de vis dresser (aan tafel).

Duif op het karkas gebraden en licht gerookt, crème van pistache, spitskool cannelloni en jus.

Ingrediënten

Bereiding

<p>5 stuks Anjou duif Olijfolie Rookmot Jeneverbessen Ganzenvet* Laurierblad</p> <p>Spitskoolcannelloni 1 spitskool Boter K&K gevogelte bouillon Grove mosterd</p> <p>Garnituur 20 stuks bospeen 6 stronkjes witlof Gehakte peterselie Olijfolie</p> <p>Pistachepuree 0.5 kleine knolselderij Ongezoete room Volle melk 100 g pistachenoten Zout</p> <p>Saus De duivenkarkassen (van voorgaande avond;) 100 g winterpeen 50 g prei 80 g knolselderij 20 g bleekselderij 2 uien 3 takjes tijm 1 takje rozemarijn 4 tenen knoflook 3 dl rode wijn 1 liter K&K gevogeltebouillon Jenever, naar smaak</p> <p>Olijfolie Vene Cress * pot 1 kilo voor alle avonden</p>	<p>Duiven Maak de duiven schoon. Braad ze in een scheut olijfolie rondom aan, totdat de duiven een mooie, goudbruine kleur hebben. Stook een rook oven op en laat de duiven hierin 1 minuut roken. Verwijder de pootjes en konfijt in ganzenvet met laurier, 90 minuten op 90 graden. Zet de duiven weg tot later.</p> <p>Spitskoolcannelloni Snijd de bladeren los van de spitskool en snij de harde nerf eruit. Blancheer de buitenste bladeren en leg deze op een doek weg. Snijd de binnenste bladeren in julienne en smoor deze gaar in een klontje boter en wat gevogeltebouillon. Breng op smaak met grove mosterd en laat het wat afkoelen. Rol deze massa in de buitenste bladeren tot een strakke cannelloni. Dit gaat het beste tussen wat plastic. Laat hem opstijven en snij er strakke rondjes van.</p> <p>Garnituur Tourneer de bospeen in mooie 'kleine worteltjes' en blancheer deze a la minute. Even opstoven met een klontje boter en wat gehakte peterselie. Snijd de witlof in mooie puntjes en marineer deze met wat olijfolie</p> <p>Pistachepuree Maak de knolselderij schoon en snijd deze in kleine brunoise. Zet deze op in een pan met 50% room en 50% melk totdat de knolselderij gaar is. Rooster 100 g van de pistaches in een droge koekenpan. Doe de gezeefde knolselderij in een blender en draai deze tot een mooie gladde puree samen met de geroosterde, en niet geroosterde, pistachenoten en een goede scheut olijfolie. Breng op smaak met wat zout.</p> <p>Saus Verwarm een oven voor op 220°C en bruineer hierin de duivenkarkassen totdat ze goudbruin zijn. Zet deze op in een ruime pan met de fijngesneden groenten, kruiden, rode wijn en gevogeltebouillon. Laat deze langzaam trekken. Zeef de fond daarna en reduceer de massa tot een mooie, krachtige saus. Breng deze op het laatste moment op smaak met een paar druppels jenever.</p>
--	--

Werkwijze

1. Duiven
2. Pootjes Konfijten
3. Saus
4. Spitskoolcannelloni. Laat het zo lang mogelijk in de koeling opstijven
5. Pistachepuree
6. Garnituur

Opmaken en uitserveren

Fileer de borstjes van het karkas en kruid met peper en zout.

Bak de borstjes aan alle kanten gelijkmatig aan in een beetje ganzenvet. Arroseeer de duivenborstjes regelmatig met de ganzenvet uit de pan en zet ze in de oven tot de juiste gaarheid is bereikt. (Bewaar de afsnijsels en karkassen in de vriezer voor een later kookavond). Laat ze rusten.

Bestrooi de gekonfijte potjes met zout en peper en bak ze kort in een droge pan.

Glaceer de duivenborstjes met hun eigen jus.

Dresseer een groentegarnituur van de spitskoolcannelloni's, getourneerde worteltjes, witlof en Vene Cress.

Spuit toefjes pistachepuree op en om de groentegarnituur en garneer het geheel met de mooiste blaadjes Vene Cress.

Haal het gekonfijte duivenpootje door de saus.

Leg de duivenborstfilets en het duivenpootje in het midden van het bord.

Saus erbij (aan tafel).

Rode Biet, Kardemom, Chocolade

Ingrediënten

Bereiding

<p>Grond 60 g bruine basterd 30 g cacao poeder 90 g fijngehakte amandel 1 eetlepel albumen* 60 g boter 60 g bloem</p> <p>Sorbet rode biet * 375 g vruchtenpulp (verhouding 500g gekookte rode bieten pulp en 110 gr rode vruchten pulp) 233 g suikerstroop (verhouding 600 g water en 400 g suiker) 142 g water 10 g rode wijnazijn 10 g citroensap 1 g guar gom 1 g locust 1 g cortina</p> <p>Crème kardemom 500 g melk 250 g room 20 g kardemom 250 g suiker 7 g Kappa + 2 g Locust 100 g melkchocolade</p> <p>Kiezelstenen 30 g room 30 g melk 10 g eidooier 4 g gelatine 75 g witte chocolade 250 g lobbij geslagen room zwarte kleurstof*</p> <p>Pistache Spong cake 150 g eiwit 62,5g suiker 3 EL pistachepasta 20 g tempurabloem Kartonnen bekere</p> <p>Honny Cress Gezoete mascarpone * ik neem ze mee</p>	<p>Grond Meng de ingrediënten goed tussen de vingers. Verdeel de massa op bakpapier over de bakplaat. Garen in droge lucht oven op 160°C, ongeveer 10 minuten. Schep regelmatig de massa om, zodat gelijkmatige garing wordt verkregen.</p> <p>Sorbet rode biet Maak de vruchtenpulp. Maak de suikerstroop Weeg de juiste hoeveelheid af, meng alle ingrediënten bij elkaar behalve de cortina. Laat de mix minimaal een halve dag rijpen en draai op tot sorbet. Aan het begin van het proces van sorbet draaien 1 g cortina toevoegen.</p> <p>Crème kardemom Kook de melk, room en de zwarte kardemom enige tijd goed door. Zet de suiker met een beetje water op het vuur, laat dit mengsel karamelliseren tot donkerbruin. Blus dit af met het vooraf aan de kook gebrachte mengsel van room, melk en kardemom. Voeg de Kappa / Locust toe, kook goed door, los de melkchocolade hierin op. Zeven, goed koud laten worden en doordraaien tot een gladde crème.</p> <p>Kiezelstenen Verwarm de room, melk en eidooier tot 60°C. Voeg de geweekte gelatine toe. Haal de massa van het vuur, voeg de witte chocolade toe, laat afkoelen tot de massa 'hangend' is. Voeg de lobbige geklopte room toe. Bewaar in een spuitzak, koel 15 min. verder af. Kies een mal met kiezelsteenvormen, kwast deze in met zwarte poederkleurstof. Spuit de vormpjes vol met de witte chocoladecrème. Vries de vormpjes in.</p> <p>Pistache Spong cake Klop alle ingrediënten glad met een garde. Zeef in de ISI-fles en breng op druk met 4 patronen. Spuit de koffiebekers tot 1/3 vol met de massa. Gaar de spongcake 75 seconden in de magnetron en laat ondersteboven afkoelen. Knip de bekere open en haal de cake eruit.</p>
--	--

Werkwijze

1. Sorbet draaien
2. Kiezelstenen
3. Crème de Kardemom
4. Grond
5. Gezoete mascarpone
6. Sponge cake

Opmaken en uitserveren

Dresseer de kardemomcrème in een streep op het bord.
Bestrooien met grond.
Leg 4 kiezelsteentjes op de grond.
Plaats twee quenelles rode biet sorbetijs tussen de stenen.
Verdeel stukjes sponge cake over de borden.
Spuut een paar dopjes mascarpone.
Garneer het dessert met Honny Cress.

* De sorbet mix moet minimaal een half dag rijpen.